

Terrine de venaison

pour 10 personnes



Wildterrine

für 10 Personen

600 g de chair (désossée) de lièvre, chevreuil ou sanglier
 250 g de chair à saucisse nature
 250 g de gras de jambon
 2 bardes de lard gras
 8 baies de genièvre
 4 c. à s. de Cognac
 1 œuf entier
 ½ c. à c. de quatre-épices
 ½ c. à c. de thym
 1 feuille de laurier
 1 sachet de gelée au madère
 2 c. à s. d'huile d'olive
 sel, poivre du moulin

600 g Fleisch (ohne Knochen) von Hase, Reh oder Wildschwein
 250 g frisches Wurstbrät
 250 g Schinkenspeck
 2 große Scheiben fetten Speck
 8 Wachholderbeeren
 4 EL Cognac
 1 ganzes Ei
 ½ TL 4fach-Gewürz (=Ingwer-Nelke-Muskat-Zimt)
 ½ TL Thymian (-blättchen)
 1 Lorbeerblatt
 1 Tüte Madeira-Gelee*
 2 EL Olivenöl
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

* hier schwer erhältlich, nehmen Sie daher weiße Gelatine und lösen Sie diese nach dem Einweichen in Wildfond mit Madeira auf - für eine schöne Geleeschicht auf der Terrine!

❶ Coupez la chair du gibier choisi en morceaux. Mettez-les dans un plat creux avec les baies de genièvre, le thym et le laurier. Arrosez d'huile, poivrez au moulin. Mélangez bien, puis mouillez avec le cognac. Couvrez et laissez mariner pendant 12 heures au réfrigérateur.



❷ Le lendemain, égouttez les morceaux. Passez-les au hachoir à viande avec le gras de jambon et mettez le tout dans un saladier avec la chair à saucisse, l'œuf, la marinade et ses aromates. Assaisonnez de sel et quatre-épices, puis malaxez longuement à la main afin obtenir une farce homogène.

❸ Préchauffez le four à th 6(180°C) et remplissez la lèche-frite d'eau très chaude jusqu'à mi-hauteur. Tapissez le fond d'une terrine d'une barde de lard. Remplissez-la de la préparation. Recouvrez d'une deuxième barde de lard. Couvrez, placez la terrine dans la lèche-frite et faites cuire 1 h 30 au bain-marie.

❹ Enfoncez une aiguille à brider en plusieurs endroits dans la terrine refroidie et versez dessus la gelée préparée selon les indications du sachet. Laissez prendre au minimum 24 heures au réfrigérateur.



❶ Schneiden Sie das gewählte Wildfleisch in Stücke. Geben Sie es mit den Wachholderbeeren, Thymian + Lorbeer in eine flache Schüssel. Geben Sie Öl und gemahlene Pfeffer hinzu. Rühren Sie gut um und benetzen alles mit dem Cognac. Abgedeckt 12 Std. im Kühlschrank marinieren lassen.

❷ Am nächsten Tag lassen Sie das Fleisch abtropfen und drehen es mit dem Schinkenspeck durch den Fleischwolf. In einer Schüssel mit dem Wurstbrät, dem Ei, der restlichen Marinade und den Gewürzen vermischen. Mit Salz und 4fach-Gewürz abschmecken und solange mit den Händen verkneten, bis eine homogene Masse entstanden ist.

❸ Heizen Sie den Backofen auf 180°C vor und füllen Sie das tiefe Backblech halb mit heißem Wasser. Legen Sie eine Speckscheibe auf den Boden der Terrine, füllen Sie die Masse hinein (gut andrücken) und legen Sie die zweite Speckschicht obenauf. Schließen Sie die Terrine und stellen Sie sie 1 ½ Std. in das Wasserbad im Backofen.



❹ Stechen Sie mit einer Nadel an mehreren Stellen in die erkaltete Terrine und bereiten Sie das Madeira-Gelee nach Anweisung zu und gießen dieses als oberste Schicht auf die Terrine. Lassen Sie sie mindestens 24 Std. im Kühlschrank fest werden.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

